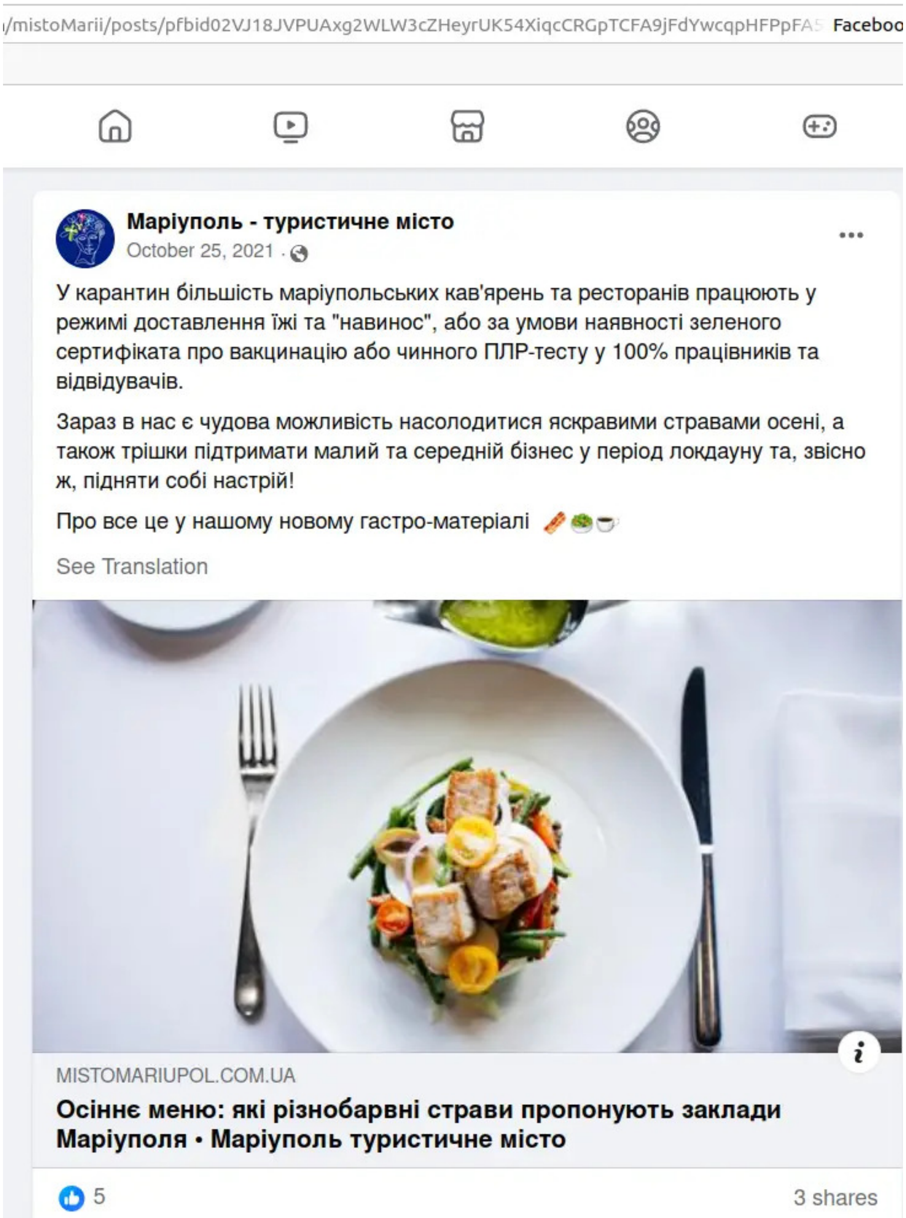
Осіннє меню: які різнобарвні страви пропонують заклади Маріуполя

https://mistomariupol.com.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya

25 жовтня 2021, понеділок

Автор: **Місто Марії**



У карантин більшість маріупольських кав'ярень та ресторанів працюють у режимі доставлення їжі та «навинос», або за умови наявності зеленого сертифіката

про вакцинацію або чинного ПЛР-тесту у 100% працівників та відвідувачів.

Зараз в нас є чудова можливість насолодитися яскравими стравами осені, а також трішки підтримати малий та середній бізнес у період локдауну та, звісно ж, підняти собі настрій!

Нова кав'ярня «Norma»



Перше, на що ми звернули увагу серед великої різноманітності нового закладу – це яскравий зелений супчик з броколі та шпинату. Кремова текстура, корисність, неймовірний аромат та яскравий колір цієї страви так і манять зайти до затишної кав'ярні у самісінь-

кому центрі міста. Заклад відкрився в жовтні, і працює зараз 10:00 до 22:00 за адресою – пр. Миру, 42. Умови відвідування – зелений сертифікат про вакцинацію або чинний негативний ПЛР-тест).

Грузинська атмосфера від One Gogi



Новинкою жовтня від закладу грузинської кухні One Gogi став курячий суп з червоною квасолею. На вигляд супчик схожий на борщ, але колір – це єдине, що в них спільного 🙂 До складу страви входять ніжне куряче філе, червона квасоля, болгарський перець, морква, часник, спеції та зелень з соусом Мацоні. Заклад працює у звичайному режимі, за умовами, що у вас сертифікат про повну вакцинацію або негативний ПЛР-тест. Також улюблені страви з

меню можна замовити додому чи в офіс. На відстань до 7 км від ресторану – безкоштовне доставлення, при замовленні від 300 грн. Адреса: пр. Миру, 53 та тел. 066 178 00 15.

Незвичайні позиції від Mr Bean & Bowler Hat



Ця кав'ярня кожного сезону тішить нас новими смаколиками. Цього разу – салат «Наш Цезар» з курячою гомілкою, запеченим перцем, соусом з анчоусів, салатом айсберг, яйцем пашот, беконовим джемом та пармезаном. Другою новинкою стала Солона вівсянка. Страва складається з королеви всіх сніданків – вівсянки, яйця пашот, трюфельної олії та пармезану. Заклад працює зараз тільки в режимі to go та доставлення. Адреса: пр. Миру, 39 або

Instagram [1]

Атмосфера розкоші від Amadeus



У стрічці закладу в соцмережах впадає в око сирне фондю із тостами, пармою, корнішонами та шампіньйонами. А ще цікавою позицією є салат з грудкою качки, карамелізованим яблуком та

[1] https://www.instagram.com/mrbeanbowlerhat

шматочками кумквату, який додає страві цитрусовий пряний присмак. Заклад працює за чинними умовами про сертифікат та ПЛР-тест. Адреса: пр. Будівельників, 108А та Instagram[2]

[2]https://www.instagram.com/amadeus_rest

Устриці від The Dogz Bar



Устриці від The Dogz Bar ніби-то створені для тих, хто вже полюбляє цей морепродукт, а також для тих, хто хоче спробувати устрицю вперше. Невеличка порція та демократична вартість – чудово підходять для того, щоб познайомитися з новою для себе

екзотичною стравою. Заклад працює зараз на винос, знаходиться кав'ярня у цікавій будівлі, яка є пам'ятником архітектури обласного значення – білий будинок зі шпилем. Адреса: вул. Куїнджі, 48.

Зігрівальні напої від LENЬ



Як кажуть самі працівники кав'ярні, Монатік співає про вітамін D, а вони хочуть присвятити цю пісню обліпихово-цитрусовому чаю. Саме таку назву й дали цьому напою, адже в ньому зберігається дійсно велика кількість цього вітаміну. Саме тому восени цей чай максимально актуальний. А ще його неймовірний жовтий колір нагадує листочки та сонечко, тому він підіймає нам настрій! Команда закладу повністю вакцинована, тому вони працюють у звичайному режимі. Сидіти в кав'ярні можна всередині, якщо ви маєте зелений сертифікат або дійсний ПЛР-тест. Адреса: пр. Будівельників 89/22.

Домашній джем від Maria Fedorivna



Цього сезону заклад представив нам варення – з інжиру з ароматною грушею, яблуко з динею та персик з полуницею. Тобто абсолютно три різних смаки! Джеми зроблені зі стиглих сезонних фруктів та ягід, без консервантів. Як кажуть в закладі, варення чудово підходить до млинців, тостів, сирнічків – а також підіймає настрій. Вартість 110 грн за 300 гр. Заклад працює зараз в режимі «навинос». Також можна замовити «Маріупольський торт» або інші десерти за номером тел – 066 196 58 55. Адреса: пр. Миру, 93Б.

Лимонний пиріг від Detroit City Dinner



Лимонний пиріг від цього закладу своїм кольором так і нагадує про осінь. Але кулька морозива поруч допомагає трішки підбадьоритися та згадати про літо 🙂 А ще гарна інформація – Detroit City Dinner працює у звичайному режимі, тому вони готові приймати всіх, в кого є сертифікат або актуальний тест. А також можна замовити улюблені страви додому або в офіс за допомогою сервісу Rocket Ukraine. Адреса: пр. Миру, 45 та тел. 096 716 21 36.

Дуже гарячий шоколад від Veterano Coffe



Мабуть, кожний з нашої команди знає, якщо терміново треба зігрітися під час фестивалю або концерту, треба бігти в Veterano Coffe за «Дуже гарячим шоколадом». Оксамитовий смак та аромат шоколаду зігріє ваше сердечко та розтопить будь-які морози 🙂 Заклад працює зараз у режимі «to go», а чай-кавове меню постійно оновлюється! Точки Veterano Coffe знаходяться в усіх районах мі-

ста.

Осінні десерти від The 2nd Floor



Десерти «Шу» нагадують маленькі гарбузики. Зробили їх спеціально для закладу The 2nd Floor маріупольські кондитери від Chocolate Art Studio. Десерти можна обрати зі смаком полуниці або апельсину, складаються вони з тістечка заварного тіста з ніжною хрусткою скоринкою та вершково-шоколадною начинкою. Поки що заклад працює у режимі «з собою» та на доставлення із додатками Glovo та Rocket. А з 25 по 31 жовтня в The 2nd Floor можна замовити тематичні геллоуїнські смаколики.

Фото з інстаграму закладів

Скріншот - Оригінал

m.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/

о Марії Новини Досліджуй Довідник Події Екскурсії Туристичний центр

У карантин більшість маріупольських кав'ярень та ресторанів працюють у режимі доставлення їжі та "навинос", або за умови наявності зеленого сертифіката про вакцинацію або чинного ПЛР-тесту у 100% працівників та відвідувачів.

Зараз в нас є чудова можливість насолодитися яскравими стравами осені, а також трішки підтримати малий та середній бізнес у період локдауну та, звісно ж, підняти собі настрій!

Нова кав'ярня "Norma"



(1)

n.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



Перше, на що ми звернули увагу серед великої різноманітності нового закладу – це яскравий зелений супчик з броколі та шпинату. Кремова текстура, корисність, неймовірний аромат та яскравий колір цієї страви так і манять зайти до затишної кав'ярні у самісінькому центрі міста. Заклад відкрився в жовтні, і працює зараз 10:00 до 22:00 за адресою – пр. Миру, 42. Умови відвідування – зелений сертифікат про вакцинацію або чинний негативний ПЛР-тест).

Грузинська атмосфера від One Gogi



(2)

ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/

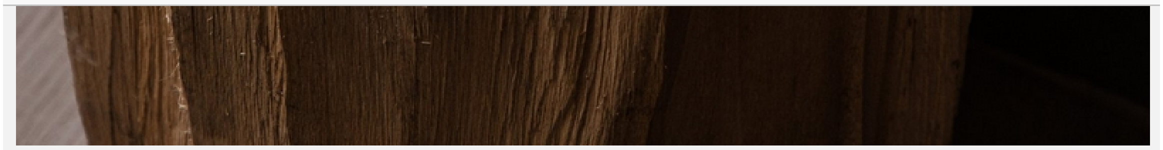
страви так і манять зайти до затишної кав'ярні у самісінькому центрі міста. Заклад відкрився в жовтні, і працює зараз 10:00 до 22:00 за адресою – пр. Миру, 42. Умови відвідування – зелений сертифікат про вакцинацію або чинний негативний ПЛР-тест).

Грузинська атмосфера від One Gogi



(3)

.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



Новинкою жовтня від закладу грузинської кухні One Gogi став курячий суп з червоною квасолею. На вигляд супчик схожий на борщ, але колір – це єдине, що в них спільного 🙂 До складу страви входять ніжне куряче філе, червона квасоля, болгарський перець, морква, часник, спеції та зелень з соусом Мацоні. Заклад працює у звичайному режимі, за умовами, що у вас сертифікат про повну вакцинацію або негативний ПЛР-тест. Також улюблені страви з меню можна замовити додому чи в офіс. На відстань до 7 км від ресторану – безкоштовне доставлення, при замовленні від 300 грн. Адреса: пр. Миру, 53 та тел. 066 178 00 15.

Незвичайні позиції від Mr Bean & Bowler Hat



(4)

ı.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



Ця кав'ярня кожного сезону тішить нас новими смаколиками. Цього разу – салат "Наш Цезар" з курячою гомілкою, запеченим перцем, соусом з анчоусів, салатом айсберг, яйцем пашот, беконовим джемом та пармезаном. Другою новинкою стала Солона вівсянка. Страва складається з королеви всіх сніданків – вівсянки, яйця пашот, трюфельної олії та пармезану. Заклад працює зараз тільки в режимі to go та доставлення. Адреса: пр. Миру, 39 або Instagram

Атмосфера розкоші від Amadeus



(5)

.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/

вівсянки, яйця пашот, трюфельної олії та пармезану. Заклад працює зараз тільки в режимі to go та доставлення. Адреса: пр. Миру, 39 або Instagram

Атмосфера розкоші від Amadeus



(6)

n.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



У стрічці закладу в соцмережах впадає в око сирне фондю із тостами, пармою, корнішонами та шампіньйонами. А ще цікавою позицією є салат з грудкою качки, карамелізованим яблуком та шматочками кумквату, який додає страві цитрусовий пряний присмак. Заклад працює за чинними умовами про сертифікат та ПЛР-тест. Адреса: пр. Будівельників, 108А та Instagram

Устриці від The Dogz Bar



(7)

ı.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



Устриці від The Dogz Bar ніби-то створені для тих, хто вже полюбляє цей морепродукт, а також для тих, хто хоче спробувати устрицю вперше. Невеличка порція та демократична вартість – чудово підходять для того, щоб познайомитися з новою для себе екзотичною стравою. Заклад працює зараз на винос, знаходиться кав'ярня у цікавій будівлі, яка є пам'ятником архітектури обласного значення – білий будинок зі шпилем. Адреса: вул. Куїнджі, 48.

Зігрівальні напої від LENЬ



(8)

.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/

знаходиться кав'ярня у цікавій будівлі, яка є пам'ятником архітектури обласного значення – білий будинок зі шпилем. Адреса: вул. Куїнджі, 48.

Зігрівальні напої від LENЬ



Як кажуть самі працівники кав'ярні, Монатік співає про вітамін D, а вони хочуть присвятити цю пісню

(9)

n.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/

Як кажуть самі працівники кав'ярні, Монатік співає про вітамін D, а вони хочуть присвятити цю пісню обліпихово-цитрусовому чаю. Саме таку назву й дали цьому напою, адже в ньому зберігається дійсно велика кількість цього вітаміну. Саме тому восени цей чай максимально актуальний. А ще його неймовірний жовтий колір нагадує листочки та сонечко, тому він підіймає нам настрій!Команда закладу повністю вакцинована, тому вони працюють у звичайному режимі. Сидіти в кав'ярні можна всередині, якщо ви маєте зелений сертифікат або дійсний ПЛР-тест. Адреса: пр. Будівельників 89/22.

Домашній джем від Maria Fedorivna



(10)

a/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



ього сезону заклад представив нам варення – з інжиру з ароматною грушею, яблуко з динею та персик
полуницею. Тобто абсолютно три різних смаки! Джеми зроблені зі стиглих сезонних фруктів та ягід, без
онсервантів. Як кажуть в закладі, варення чудово підходить до млинців, тостів, сирнічків – а також
ідіймає настрій. Вартість 110 грн за 300 гр. Заклад працює зараз в режимі "навинос". Також можна
амовити "Маріупольський торт" або інші десерти за номером тел – 066 196 58 55. Адреса: пр. Миру, 93Б.

имонний пиріг від Detroit City Dinner



(11)

.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



Лимонний пиріг від цього закладу своїм кольором так і нагадує про осінь. Але кулька морозива поруч допомагає трішки підбадьоритися та згадати про літо 🙂 А ще гарна інформація – Detroit City Dinner працює у звичайному режимі, тому вони готові приймати всіх, в кого є сертифікат або актуальний тест. А також можна замовити улюблені страви додому або в офіс за допомогою сервісу Rocket Ukraine. Адреса: пр. Миру, 45 та тел. 096 716 21 36.

Дуже гарячий шоколад від Veterano Coffe



(12)

ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



Мабуть, кожний з нашої команди знає, якщо терміново треба зігрітися під час фестивалю або концерту, треба бігти в Veterano Coffe за "Дуже гарячим шоколадом". Оксамитовий смак та аромат шоколаду зігріє ваше сердечко та розтопить будь-які морози 🙂 Заклад працює зараз у режимі "to go", а чай-кавове меню постійно оновлюється! Точки Veterano Coffe знаходяться в усіх районах міста.

Осінні десерти від The 2nd Floor



(13)

n.ua/uk/osinnye-menyu-yaki-riznobarvni-stravy-proponuyut-zaklady-mariupolya/



Десерти "Шу" нагадують маленькі гарбузики. Зробили їх спеціально для закладу The 2nd Floor маріупольські кондитери від Chocolate Art Studio. Десерти можна обрати зі смаком полуниці або апельсину, складаються вони з тістечка заварного тіста з ніжною хрусткою скоринкою та вершково-шоколадною начинкою. Поки що заклад працює у режимі "з собою" та на доставлення із додатками Glovo та Rocket. А з 25 по 31 жовтня в The 2nd Floor можна замовити тематичні геллоуїнські смаколики.

Фото з інстаграму закладів

Рекомендуємо також:

Наші партнери

Маріупольська міська рада USAID ВІД АМЕРИКАНСЬКОГО НАРОДУ АСОЦІАЦІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ Приазов'я

Політика конфіденційності

Про нас

ПРО ПРОЕКТ

КОМАНДА М.Е

(14)